



Mediterrane Wochen

in Bauzer's Restaurant

Samstag, 6. Juli – Sonntag, 28. Juli



Vorspeisen

Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella Colorful tomatoes with buffalo mozzarella	13€
In Balsamico eingelegtes Gemüse mit Grissini Pickled vegetables in balsamico with grissini	10€
Passatelli in brodo Parmesannudeln in Brühe Parmesan noodles with broth	6€
Gazpacho Andaluz Gazpacho andaluz	6€
Carpaccio mit Rucola Carpaccio with Rucola oder / or mit Sommertrüffel with summer truffle	14€ 20€
Vitello Tonnato Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	14€
Piadina Italienisches Fladenbrot mit Parmaschinken und Mailänder Salami Italian flatbread with parma ham and salami Milano ab 2 Personen /2 persons	pro Person 12€



Pasta

- | | |
|---|-----|
| Capelli d'angelo all'olio e limone
Feine Spaghetti in Zitronensauce
Fine Spaghetti in lemon sauce | 8€ |
| Spaghetti con salsa al Pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce | 9€ |
| Spaghetti alla puttanesca
Spaghetti mit Sardellen, Kapern & Oliven
Spaghetti with anchovy, capers & olives | 12€ |
| Spaghetti con tartufo estivo
Spaghetti mit Sommertrüffeln
Spaghetti with summer truffles | 18€ |
| Paglia e fieno
Bunte Tagliatelle in Pilzsauce
Colorful Tagliatelle with mushroom sauce | 16€ |
| Gnocchi di patate ai quattro formaggi
Gnocchi mit Käsesauce
Gnocchi with cheese sauce | 13€ |
| Nini di Rondine
Gefüllte Nudelrolle mit Schinken, Käse & Champignons
Filled noodle roll with ham, cheese & white mushroom | 14€ |
| Strozzapreti allo Scoglio
Pasta mit Muscheln, Garnelen & Tintenfisch in Tomatensauce
Pasta with mussels, shrimps & squid in tomato sauce | 20€ |
| Lasagne verdi con salmone
Offene Lachs-Lasagne
Lasagne of salmon | 18€ |



Fisch

- Branzino arrosto** 22€
Wolfsbarsch, gegrillt,
auf mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass with mediterranean vegetables & rosemary potatoes
- Orata con zuchine e patate** 21€
Doradenfilet mit Zucchini & Kartoffeln an Spitzpaprika
Fillet of gilthead with zucchini & potatoes, with bellpepper
- Fritto Misto di mare** 20€
Frittiertes aus dem Meer mit Zucchini
Fried seafood with zucchini

Fleisch

- Saltimbocca alla romana** 22€
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, Zucchini und
Rosmarinkartoffeln
Escalope of veal with sage and parma ham, zucchini, rosemary potatoes
- Piccata Milanese** 20€
Kalbfleisch im Parmesanmantel, Tomatennudeln und Gemüse
Veal in a wrap of parmesan, tomato noodles, vegetables
- Pollo alla cacciatore** 16€
Hühnchen mit Kapern & Oliven, Foccacia
Chicken with capes & olives, Foccacia
- Fegato de Vitello alla veneziana** 19€
Kalbsleber auf venezianische Art mit Zwiebeln & Rahm-Polenta
Venetian calf's liver with onions & creamy polenta



Vegetarisch

Frittata ai funghi	15€
Pilzomelette mit Salat	
Mushroom omelette with salad	

Dessert

Tiramisu	7€
Tartufo fraggola	6€
Halbgefrorener Trüffel aus Erdbeereis mit Vanilleeiskern	
Truffle parfait of strawberry- and vanilla-ice-cream	
Zuppa inglese alla napoletana	7€
Italienisches Biskuit-Dessert mit Ricotta, Schokolade, Amaretto & Rum	
Italian biscuit-dessert with sweet ricotta-cream, chocolate, amaretto & rum	
Italienische Käseauswahl	12€
Italian cheese-selection	